

# SCIENZIATO DEL CIBO

preparazione  
degli  
alimenti,  
nutrizione  
e....

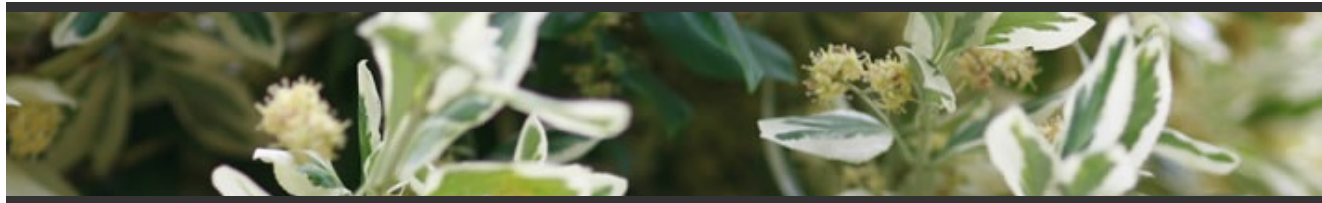


Feed RSS



newsletter by Email

Cerca nel blog



Post precedenti »

## Trattamenti termici del latte alimentare

By scienziatodelcibo, il 12 febbraio 2011



Diamo un'occhiata a cosa sono e come vengono fatti i trattamenti al latte alimentare dopo aver visto nel **precedente post** cosa comportano. In Italia, il primo decreto legge dedicato al latte alimentare, Regio Decreto n. 994 del 9 maggio 1929 "Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto". Il latte alimentare confezionato in contenitori inviolabili, a parte quello fornito sfuso direttamente al consumatore presso la stalla purché proveniente da animali indenni da tubercolosi, doveva essere prodotto solo presso "centrali del latte gestite dal Comune", nelle 'zone bianche'. Poi fu la legge n. 283 del 30 Aprile 1962, "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande", e il suo tardivo Regolamento esecutivo, il D.Lgs. n. 327 del 26 Marzo 1980, ancora vigenti, che obbligano ai necessari controlli i "trasformatori di materia prima", con **"autorizzazione sanitaria e bollo CE"** delle strutture per requisiti igienici, di impianto e funzionali, a norma del Regolamento CE 853/2004. Il latte alimentare destinato al consumo umano diretto deve aver subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico ammesso (legge n. 169 del 1989) che abbia lo scopo di ridurre e/o eliminare gli agenti patogeni e quelli responsabili di eventuali alterazioni al latte, garantirne la sicurezza e migliorarne la conservabilità. Ci sono

T E C N O L O G I E N U T R I Z I O N E E B



C E R T I F I C A Z I O N I E O P P O R T U N I T A



S O S T I E N I L E G I S L O G I Z I O N E A L I M E N T A R E

A R G O M E N T I

Allergeni e OGM  
antiossidanti  
Baby Food  
Bandi e opportunità  
Carni e Salumi  
Certificazioni e Audit  
Costume e Società  
Dolciario  
Etichettatura  
Filiera corta  
Ingredienti e additivi  
integratori  
Lattiero-caseario  
Legislazione



D O S S I E R A G G I O A L I M E N T O S I T À - D E L F O O D



due principali processi di trattamento termico:

**Leggi tutto l'articolo**

**Macchine per Pasta Fresca** [www.LBItalia.it](http://www.LBItalia.it)

Scegli fra Tanti Modelli di Macchine per Fare la Pasta!

**Ho Avuto La Psoriasi** [www.Equimilch.com](http://www.Equimilch.com)

La mia psoriasi è scomparsa come neve al sole. Incredibile!

**Pasta** [Antag.co.uk/Edibles](http://Antag.co.uk/Edibles)

Find all the online shops Compare and be a smart shopper!

**Intimo per Bambini** [www.fragi.it/Bambino](http://www.fragi.it/Bambino)

Produzione e Vendita di Intimo per Bambino di Qualità

## Le bugie sul latte crudo

By scienziatodelcibo, il 08 febbraio 2011



Dagli  
anni  
'60 il

problema delle allergie è diventato epidemico. Il primo degli alimenti che in questi casi viene abbandonato è il latte, soprattutto quello pastorizzato e omogeneizzato. Sono numerose le componenti del latte commerciale (ad es. fenilalanina, tirosina, fosfati, ADH, IGF-I ecc.) che per gli esseri umani con predisposizione causano allergie acute o più comunemente intolleranze croniche. A parte i sintomi immediati, ci sono delle conseguenze a lungo termine, silenziose, come l'aterosclerosi, la crescita accelerata ma dilatata degli organi, la resistenza insulinica e molte altre: diabete, problemi di permeabilità intestinale, allergie, otiti, tonsilliti, coliche, sinusiti, orticarie, disturbi al sistema vascolare, osteoporosi, disturbi ormonali sono esempi di patologie per le quali è scientificamente comprovata la correlazione con il consumo di latte e latticini. Per quanto riguarda il latte crudo invece alcuni significativi studi dimostrano addirittura un effetto preventivo nei riguardi delle allergie.

**Leggi tutto l'articolo**



Nutrizione  
Olii e grassi  
Pasta & Bakery  
Piatti pronti  
Prebiotici/probiotici  
Senza categoria  
Sicurezza Alimentare  
Tecnologie  
Vegetali/Ortofrutta  
Vitamine  
Zuccheri

P O S T P I Ù

Bollo CE per prodotti di origine animale: la procedura nella Regione Puglia

Pasta per bambini con la sorpresa: le micotossine!

Celiachia e il consumo dei cereali

Piatti Pronti, "quarta e quinta gamma": autorizzazione, HACCP....cosa fare?

Insalate pronte: quarta gamma cara e contaminata

I grani pugliesi sono i più sani

Il made in Italy non s'ha da fare

La normativa dei piatti pronti

Certificazioni: dalla ISO 9001 alla 22000, passando da BRC e IFS

La terra del sole

N O V I T A :  
N A Z I O N A L E  
T E C N O L O G I C O



T I E N I T I A G G I O R N A T O !



Ricevi la newsletter degli aggiornamenti

Tua mail

Iscriviti



Abbonati al feed RSS



Ricevi i commenti



Find us on Facebook



Scienziatodelcibo



60 people like Scienziatodelcibo.



Giuliano



Giovanni

Facebook social plugin

S E G N A L A T O D A :

BLOGITALIA

The Foodie BlogRoll

Total Food Blogs: 10737

Earn Revenue:

Join The Publisher Program

Current Giveaways:

Win a FBR Tote Bag

More Coming Soon!

Comment to enter contests

Sponsor a Giveaway

Featured Blogs:

The Cookbook Junkie

The Hungry Housewife

My Easy Cooking

365 Days of Slow Cooking

Hye Thyme Cafe

JOIN THE FOODIE BLOGROLL PUBLISHER PROGRAM

- Earn Revenue
- Up To \$8 CPM
- Welcome Packages
- Monetize US and Non-US Impressions

JOIN NOW

Add Your Blog

Blog360gradi

Il Bloggatore

VOLI LOW COST

366 Blogtoplist

blogarama the blog directory



E - M A I L

scenziatodelcibo@gmail.com

## Latte e latticini: alimenti contraddittori

By scenziatodelcibo, il 05 febbraio 2011



Non bevo più latte da quando ai tempi dell'Università un'amica non mi consigliò di lasciarlo per via di una spossatezza diffusa che mi si leggeva negli occhi. Qualche anno più tardi un amico parafarmacista mi consiglia di ridurre il consumo di latticini in quanto le caseine

(proteine tipiche del latte e dei formaggi) si accumulano a mò di mucchi nell'intestino e all'interno del sistema linfatico. Il risultato fu la perdita di sette chili (ed io non sono mai stato sovrappeso!) In ogni caso ora mangio regolarmente latticini e formaggi (che adoro) ma cerco in ogni caso di non esagerare con il consumo. Diciamo che nessun alimento ha mai generato tante controversie tra nutrizionisti, medici e salutisti. Personalmente cerco di mediare tra le mie conoscenze accademiche e l'esperienza pratica fatta su me stesso, ma ciò che riporto di seguito è secondo me la giusta sintesi di un argomento troppo complesso e dalla miriade di sfaccettature. E' la traduzione di un lavoro della Dottoressa **Mary Enig**, nutrizionista e ricercatrice americana all'Università del Maryland che per decenni ha lavorato sul latte e i suoi derivati.

Benché i nostri antenati cacciatori non usassero i latticini, ci sono molte società agricole e nomadi, vecchie anche di 9.000 anni, che dipendono dal latte di mucca, pecora, capra, cavallo, bufalo e cammelli per l'assunzione di proteine e grassi animali e lo considerano un "sangue bianco" per le sue proprietà di sostegno della vita. Solo pochi decenni fa, gli americani hanno accettato senza dubbi la premessa che il latte ci fa bene e che un'assunzione sicura e abbondante è effettivamente vitale per la nostra sicurezza nazionale. Oggi, il consumo di latte è accusato di tutto, dalle infezioni croniche agli orecchi nei bambini al cancro e il diabete negli adulti.

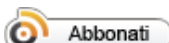
**Leggi tutto l'articolo**

**Imballaggio Spedizione** [www.sofrigam.com](http://www.sofrigam.com)

Imballo Isotermico e refrigerante Trasporto per un periodo di 96 ore

**TAS S.r.l.** [tasimpianti.it](http://tasimpianti.it)

Impianti e attr.casearie-Birrifici Chiavi in mano -



B L O G R O L L

Anna solo Anna  
C'è di mezzo il mare e  
centro finanza online  
Development Blog  
Documentation  
Erbavita - Forma &  
Benessere  
FareAmbiente  
La Tata Maria  
migliori giochi dei casin  
ò

Ordine Tecnologi  
Alimentari Puglia  
Pino De Luca - appunti  
cosparsi su temi sparsi  
Plugins  
Senza Panna  
Slowfood Alberobello e  
Valle D'Itria  
Suggest Ideas  
Support Forum  
Themes

tutto lo sport a  
portata di click  
webitalianet - web  
directory di siti italiani  
WordPress Planet

C A L E N D A R I O

febbraio: 2011						
L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

« gen

A R C H I V I

ELENCO BLOG



BF DIRECTORY



Bookmark & Share

ADD THIS BLOG TO MY Technorati FAVORITES

diggita.it

RICETTE SMILLA



Scambio Link

Giochi Online

Bloghissimo.it



Giornale Blog

GIORNALE BLOG  
- CUCINA

S I T I A M I C



Senza Panna



papille vagabonde

migliore Jackpot casin  
ò

promozioni casinò

ARTECA Alberobello - A  
scuola di cucina con la  
nonna

Scambio Link





Usato

**Frutta e legumi** [Antag.it/Frutta\\_e\\_legumi](http://Antag.it/Frutta_e_legumi)

Frutta e legumi meno caro Scopri tutti i siti ad hoc

**Prodotti per Salumi** [www.vandinisrl.com](http://www.vandinisrl.com)

Budello Naturale e Artificiale Spezie, Spago, Reti e Additivi

febbraio 2011  
gennaio 2011  
dicembre 2010  
novembre 2010  
ottobre 2010  
settembre 2010  
agosto 2010  
aprile 2010  
marzo 2010  
febbraio 2010  
gennaio 2010  
dicembre 2009  
novembre 2009  
ottobre 2009  
settembre 2009  
agosto 2009

## I grani pugliesi sono i più sani

By scienziatodelcibo, il 31 gennaio 2011



Qualche giorno fa abbiamo citato **un'indagine de "Il Salvagente"** in merito alla presenza di micotossine nelle paste alimentari dei principali marchi italiani, comprese la

pastine per l'infanzia. All'articolo è seguito un intervento a difesa dei grandi marchi italiani di pasta il Dott. Cosimo Rummo, presidente dell'omonimo pastificio di Benevento, secondo il quale i valori riscontrati nell'indagine sono comunque all'interno dei **limiti massimi ammissibili dal REG CE 1881/2006 per le micotossine DON e OTA**. Non è dello stesso parere invece Andrea Di Benedetto, presidente del Consorzio agricoltori mugnai pastai-panificatori organizzati (**Campo scari**), che coltiva e trasforma in pane e pasta il grano duro prodotto esclusivamente in Puglia e Lucania, puntualizzando, rispetto alle tesi della Rummo Spa, che nessuno vuole discutere del rispetto dei valori massimi ammissibili di DON e OTA nelle paste secche prodotte e commercializzate dai marchi del calibro di Gs, Rummo, Barilla, Carrefour, Coop, Divella ecc., se tali prodotti fossero a uso e consumo esclusivo degli adulti. È vero invece che quando si cucina un pacco di pasta in casa mangiano tutti: adulti e bambini!

[Leggi tutto l'articolo](#)

S C I E N Z I A T  
I T O P B L O  
R E T E !

44

Top Blogs WIKIO  
Salute

315

Top Blogs WIKIO  
Gastronomia

S C A M B I O



per scambiarsi il link o il codice html del banner scrivimi a [scienziatodelcibo@gmail.com](mailto:scienziatodelcibo@gmail.com)

M E T A

[Registrati](#)  
[Collegati](#)  
[Voce RSS](#)  
[RSS dei commenti](#)  
[WordPress.org](#)

Foodista

### Live Traffic Feed



This could be you!  
San Francisco, California

[Add your face & link!](#)

A visitor from **San Francisco, California**

arrived 0 secs ago

A visitor from **Manciano, Toscana**

viewed "[Celiachia e il consumo dei cereali](#)" 11 mins ago

A visitor from **San Severino Marche, Marche**

left "[L'ennesima norma per l'etichettatura degli allergeni](#)" via [sistema.puglia.it](http://sistema.puglia.it) 11 mins ago

A visitor from **San Severino Marche, Marche**

viewed "[L'ennesima norma per l'etichettatura degli allergeni](#)" 12 mins ago

A visitor from **Triggiano, Puglia**

arrived 16 mins ago

A visitor from **Ardea, Lazio**

viewed "[Bollo CE per prodotti di origine animale: la procedura nella Regione Puglia](#)" 18 mins ago

A visitor from **Padova, Veneto**

arrived 27 mins ago

A visitor from **Taranto, Puglia**

viewed "[Certificazioni e Audit](#)" 57 mins ago

A visitor from **Modena, Emilia-Romagna**

viewed "[Refrigerazione Passiva: nuova frontiera nella catena del freddo](#)" 58 mins ago

A visitor from **Casamassima, Puglia**

arrived 59 mins ago

R e a l - M t e i m

### Reading Math

A Sine Of The Times

S T A T I S T I C H E

ShinyStat™  
Visite tot. 10522  
Online 1

T A G C L O U D

**additivi alimentare**  
**alimenti**  
**allergeni**  
**antiossidanti**  
**aziende**  
**bambini**  
**bardi**

**Il made in Italy non s'ha da fare**



E' notizia  
di ieri:  
dopo  
anni di

discussione, la Commissione Agricoltura della Camera dei deputati ha varato il disegno di legge recante *"Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari"*, che prevede l'indicazione obbligatoria dell'origine geografica delle materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti alimentari. Si è naturalmente aperto un dibattito tra chi, come Coldiretti, ha salutato con favore questo evento, e chi, come i rappresentanti delle aziende alimentari in Confindustria, ritiene il Disegno di Legge inapplicabile. Ma ciò che mi ha sorpreso e un pò lasciato perplesso, è la campagna denigratoria fatta da alcuni esperti del settore degli alimenti su questa iniziativa tanto invocata negli anni da tutte le organizzazioni di produttori e consumatori. Mi riferisco per esempio al sito de *"Ilfattoalimentare"*, nello specifico a diversi articoli di Dario Dongo, esperto di legislazione alimentare, che critica all'ex ministro Zaia e al resto della politica, il disegno di legge predetto. Si può essere d'accordo sul definire "opportunismo" quello che spinge la politica italiana a battere su un tema caro all'elettorato, pur consapevole della probabile contraddizione con le Direttive Europee che invece muovono in tutt'altra direzione, rischiando di ripetere ciò che già accaduto con la legge 204/2004 (articolo 1-bis), quando il legislatore italiano provò a introdurre tale obbligo; già in quel caso la Commissione europea, rilevata l'incompatibilità della norma, diffidò la Repubblica italiana dall'applicarlo.

[Leggi tutto l'articolo](#)

## La terra del sole

By scienziatodelcibo, il 19 gennaio 2011



In questo  
blog si

bambini bando **bar**  
**brindisi**  
colesterolo  
commercializzazione  
confezionamento  
conservazione efsa  
**etichetta**

Etichettatura **etichette**  
filiera impianti imprese  
**Ingredienti e additivi**  
innovazione **italy**

**latte** **lecce** marchio  
ministero **nutrizione**  
ogm olio **origine**

**pasta** peso  
produzione

**puglia** qualità  
regione regolamento

**ricerca** ristorante  
salute settori

**taranto**

## Travel Cost Calculator

Check cost per day in:



Vacation Spots

Vacation Spots



cerca di  
fare  
anche una  
lettura  
della  
società  
civile dal  
punto di  
vista di chi  
vive nel

mondo del food e quello agricolo e dell'agroindustria. Non posso fare a meno quindi, di ospitare un intervento di Carlo Petrini, fondatore di SLOW FOOD, associazione alla quale, tra l'altro, aderisco. L'intervento di Petrini è stato raccolto da **"La Repubblica" in questo articolo**, nel quale denuncia l'assurdo e imperterrito sfruttamento del suolo con una mai interrotta speculazione che oggi non riguarda solo l'edilizia selvaggia, ma la nuova cementificazione dei suoli con l'alibi del business "pulito" dei pannelli fotovoltaici e impianti eolici.

**[Leggi tutto l'articolo](#)**

## Limiti massimi delle micotossine negli alimenti per bambini

By scienziatodelcibo, il 18 gennaio 2011



II

**Regolamento CE 1881/2006** stabilisce i tenori massimi ad un livello ragionevolmente minimo per gli alimenti per l'infanzia e per gli alimenti per lattanti e bambini, al fine di proteggere la salute di questo gruppo di popolazione vulnerabile. Tali tenori massimi si applicano nello stesso modo ai prodotti alimentari destinati al consumo da parte di lattanti e di bambini, oggetto della direttiva **2006/125/CE** e della direttiva **2006/141/CE**.

Quindi il legislatore ha sottolineato la differenza tra adulti e bambini nell'applicare i limiti massimi di tali sostanze tossiche che possono contaminare gli alimenti di cui ci nutriamo. Perché tali differenze?

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Pasta per bambini con la sorpresa: le micotossine!

By scienziatodelcibo, il 18 gennaio 2011



Parlando con alcuni operatori della filiera cerealicola vengo a sapere di un'indagine della rivista **"Il Salvagente"** che ha analizzato diversi marchi di paste alimentari per bambini, verificando alti livelli di micotossine. Così mi documento,

approfondisco e trovo che alcuni tipi di pasta, venduta come pasta per bambini, pubblicizzata con il ricorso a teneri testimonial e immagini dei cartoni animati, in realtà, non è pasta per bambini. Questo viene fuori da un test su 27 prodotti diversi. Nell'articolo dello scorso maggio 2010 **"Il Salvagente"** denuncia una diffusa contaminazione da micotossine che per i più piccoli può rappresentare un vero pericolo. A dispetto delle suggestioni, la pasta di piccolo formato che acquistiamo per i bambini è infatti un prodotto per adulti.

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Le nuove regole sui mangimi

By scienziatodelcibo, il 11 gennaio 2011



I casi di diossina negli alimenti non sono pochi e nella quasi totalità dei casi (tranne in quello forse della mozzarella di bufala campana) dipende da mangimi contaminati;

insomma, tutto passa da una corretta e trasparente gestione della filiera e dei controlli attuati. Ma prima di andare a vedere come sono gestite le regole sui mangimi e il loro utilizzo, giusto per rinfrescare la memoria, cito alcuni episodi degli ultimi anni:

Alla fine del 2008, l'Irlanda ha richiamato molte tonnellate di carne di maiale e salumi con tassi di diossine fino a 200 volte oltre il limite di sicurezza. La contaminazione è stata individuata in mangimi contaminati.

Nel luglio 2007 la Commissione europea ha pubblicato un allarme per la salute ai suoi Stati membri dopo alti livelli di diossina sono stati

individuati in un additivo alimentare – gomma di guar – utilizzato come addensante in piccole quantità nella carne, latticini, dolci o salumi. La fonte è stata rintracciata guar gum dall'India che è stato contaminato con pentaclorofenolo (PCF), un pesticida non più in uso.

Nel 1999, alti livelli di diossina sono stati trovati nel pollame e uova dal Belgio. Successivamente, contaminati dalla diossina alimenti di origine animale (pollame, uova, carne di maiale), sono stati rilevati in diversi altri paesi. La causa era riconducibile a mangimi contaminati con rifiuti contenenti PCB, olio a base industriale illecitamente smaltito.

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Cocktail chimici per ovaiole dalla Germania

By scienziatodelcibo, il 10 gennaio 2011



Quasi un  
migliaiaio  
di

allevamenti di polli, tacchini e maiali è sotto sorveglianza speciale, 8.000 galline ovaiole sono già state abbattute, sono i numeri dell'ultima crisi di sicurezza alimentare dovuta a contaminazione da diossina che sconvolge la Germania e che ha fatto scattare il sistema europeo di allerta rapida (Rasff). All'origine della contaminazione ci sono 25-27 tonnellate di oli provenienti da una fabbrica di bio-diesel e utilizzati nella produzione di mangimi. *"Il produttore di alimenti per animali Harles & Jentzsch ha fornito mangimi utilizzando un olio che non dovrebbe mai venire impiegato nella filiera agroalimentare"* riporta lo **Spiegel**. Il mangimista ha cercato di scaricare la responsabilità sul suo fornitore, Petrotec, il quale avrebbe peraltro replicato che *"in tutti i contratti di fornitura, nelle bolle di consegna e nelle fatture è specificato che i grassi sono unicamente destinati a usi tecnici e mai all'uso alimentare"*. Gli oli in questione, secondo le analisi, hanno un tenore medio di diossina pari a 123 nano-grammi per chilo ([www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it)).

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Cereali integrali raccomandati

By scienziatodelcibo, il 21 dicembre 2010



Posto  
questa  
linea  
guida





informativa dell'EUFIC, l'European Food Information Council, un excursus molto completo sui cereali integrali, dal loro utilizzo, all'impatto sulla salute e la prevenzione delle malattie. Noto poi con sorpresa la lunga scia di linee guida dietetiche e raccomandazioni fatte dai più svariati Istituti nordeuropei e americani, sempre più preoccupati dello stile alimentare dei propri cittadini e dell'impatto che la cattiva alimentazione ha sui costi dei servizi sanitari nazionali.

### **I cereali**

I cereali sono semi di piante appartenenti alla famiglia delle graminacee quali frumento, segale, riso, avena e orzo, che da migliaia di anni costituiscono la base dell'alimentazione umana. In epoca preindustriale, i cereali venivano generalmente consumati interi, ma gli avanzamenti nei processi di molitura e lavorazione consentirono la separazione e la rimozione su larga scala della crusca e del germe e la produzione di farine raffinate ottenute principalmente dall'endosperma, ricco di amido. Le farine raffinate divennero popolari perché i prodotti da forno che le contengono hanno una consistenza più soffice e durano più a lungo. La crusca e il germe, tuttavia, contengono sostanze nutritive importanti, che vanno perdute con la raffinazione.

**[Leggi tutto l'articolo](#)**

## **Ma quale dieta mediterranea?**

By scienziatodelcibo, il 05 dicembre 2010



A

proposito di Dieta Mediterranea, qualche giorno fa ho conosciuto il professor Giorgio Bergamini, ricercatore, ingegnere meccanico di lunghissimo corso, titolare di oltre cinquanta brevetti internazionali, progettista di barche rigorosamente a vela, catamarani ed ultimamente di un peschereccio innovativo per la pesca sostenibile a trazione ibrida (motore e vela). E' sensibile verso qualsiasi tematica ambientale e la naturalità dei cibi. E' considerato un'autorità nella riscoperta dei grani antichi e del loro utilizzo nella panificazione con lievito madre, tanto da meritarsi l'altisonante titolo di "Signore

del Pane". E' iscritto a Slow Food del quale è anche un componente del Direttivo della Condotta di Bari.

Oggi, con una nuova attenzione alla Dieta Mediterranea, ormai patrimonio dell'umanità da parte dell'UNESCO, si pone il problema di rendere visibile e percepibile, anche una potenzialità di tipo dietetico del piatto, valore fino ad oggi ignorato, nel rispetto però di una gradevolezza e possibilmente anche di riferimenti alle tradizioni ed al territorio. Perché dobbiamo chiederci, quale dieta mediterranea? E' difatti necessario ristudiare e correggere il nostro ricchissimo patrimonio gastronomico per rinnovarne la esemplarità in termini di salubrità dietetica, riconducibile a una più corretta interpretazione della Dieta Mediterranea, visto che oggi in Puglia, purtroppo, troviamo il paradosso del 50% in più di obesi, rispetto alla media nazionale e fino al 100% in più per quanto riguarda l'infanzia, allineandoci così al disastro in USA della iniziale Dieta Mediterranea, impropriamente applicata dalla popolazione statunitense. Il professor Bergamini mi ha fatto dono di alcuni suoi scritti, frutto di minuziose ricerche, da lui esposte in occasione dell'evento **"La pace si fa a tavola - la Dieta Mediterranea patrimonio culturale per il dialogo fra i popoli del Mare Nostrum"**, durante la scorsa edizione della Fiera del Levante, dei quali di seguito, riporto uno stralcio in cui ci dimostra ciò che davvero si può definire "DIETA MEDITERRANEA".

[Leggi tutto l'articolo](#)

## La Dieta Mediterranea patrimonio dell'Unesco

By scienziatodelcibo, il 04 dicembre 2010



La  
quinta  
sessione  
del  
Comitato

Intergovernativo dell'UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, riunitasi da lunedì 15 a Nairobi in Kenia - per la prima volta in un paese dell'Africa sub Sahariana - per esprimersi su 51 candidature per l'iscrizione alle liste del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, il 17 novembre ha iscritto la Dieta Mediterranea nella prestigiosa lista. Tale importante riconoscimento, felice coronamento di un iter iniziato quattro anni fa e ripreso con vigore nel 2009, consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale.

[Leggi tutto l'articolo](#)

## La guerra dell'uva

By scienziatodelcibo, il 30 novembre 2010



La settimana scorsa ad un simpatico convivio tra produttori, esperti e amatori del mondo del Food, anzi dello "Slow Food", ho conosciuto Pino De Luca, giornalista locale, ex informatico e soprattutto critico e divulgatore della buona cucina e non solo. Dal

suo blog (<http://www.pinodeluca.ilcannocchiale.it>)

ospito una storia che ho scoperto quella sera da una sua narrazione. C'è stata in Puglia, giusto qualche decennio fa, una "guerra dell'uva". Episodio nato dalla perequazione dei prezzi dei prodotti della terra dovuto ad un sistema para-feudale, ancora in essere negli anni '60. Mezzo secolo fa, i corsi storici sono ancora attuali, non ci sono più i feudatari, ci sono però gli speculatori, che sono ancora più squali. Vi lascio al racconto di Pino De Luca.

Domani è Santa Caterina d'Alessandria, Protettrice dei filosofi, degli studenti e di Cellino San Marco che la onora con la "Fiera dei Cappotti". È riecheggiata, in una piacevole conversazione con il Prof. Bergamini, la "guerra del vino".

**Leggi tutto l'articolo**

## La normativa dei piatti pronti

By scienziatodelcibo, il 23 novembre 2010



Crescono i consumi dei prodotti trasformati, a maggiore valore aggiunto e a maggior contenuto di servizio. Lo rileva Ismea che stima, nel I trimestre 2010, un incremento

dei volumi di acquisto del 10,2% per gli ortaggi di IV gamma, del 9,8% per i preparati per i risotti e del 3,8% per i primi piatti surgelati. Domanda in crescita anche per i salumi dop (+2,1%), per i formaggi (+1,1%) e per gli yogurt (+2,2%).

Nonostante ciò, non esiste una normativa specifica per questa tipologia di nuovi prodotti. I piatti pronti, ready to eat o ready to cook, sono un assemblaggio di tante materie prime e di altri prodotti alimentari, pertanto chi si affaccia a questo settore, deve far riferimento a tutta la giungla di normative esistenti. Il pacchetto igiene in primo luogo, ma c'è da prendere atto di più di 30 Regolamenti, fra testi principali, rettifiche e modifiche.

**Leggi tutto l'articolo**

## Celiachia e il consumo dei

## cereali

By scienziatodelcibo, il 04 novembre 2010



Due disturbi legati al consumo di grano, l'allergia e la celiachia, affliggono sempre più persone. Molta gente inoltre, pur non essendo allergica o celiaca, lamenta disturbi

intestinali, come difficoltà digestive, gonfiori e coliche, quando consuma prodotti con farina di grano. In una intervista a Valore Alimentare, 10 luglio 2010, il Dott. Matteo Giannattasio (Medico e agronomo, Attualmente tiene il corso "Qualità degli alimenti e salute del consumatore" all'Università di Padova ed è consulente del Servizio di Allergologia dell'Ospedale dermatologico "San Gallicano" di Roma) si pone alcune domande.

C'è da chiedersi come mai un alimento che ha nutrito l'uomo fin dalle sue origini e al quale l'umanità ha sempre attribuito un alto valore spirituale e simbolico (si pensi all'ostia fatta di farina che nel rito dell'eucarestia rappresenta il corpo di Cristo), stia diventando così poco tollerato. E ancora, perché tra i vari costituenti della farina è il glutine a destare maggiore preoccupazione? Gli scienziati non hanno ancora dato una risposta a tali quesiti. Io proverò a farlo ripercorrendo la storia del cosiddetto "miglioramento" genetico del grano che è stato effettuato negli ultimi cento anni.

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Refrigerazione Passiva: nuova frontiera nella catena del freddo

By scienziatodelcibo, il 27 ottobre 2010



In tempi nei quali il controllo dei costi industriali non ha mai avuto così rilevante importanza, un sistema che consente di abbattere il 50% dei costi energetici, è

quantomeno rivoluzionario. In realtà la refrigerazione passiva esiste già da qualche anno: nel 2002 la Ditta italiana che costruisce e distribuisce gli impianti (il brevetto PRS™ è però tedesco) ha ricevuto la medaglia d'oro per l'innovazione tecnologica dell'anno da parte del Ministero delle Politiche Agricole e nel 2004 l'European Space Agency ha definito la PRS™ come la migliore innovazione dell'anno in ambito alimentare. Cos'è in poche parole la Refrigerazione Passiva (PRS™)?



## Insalate pronte: quarta gamma cara e contaminata

By scienziatodelcibo, il 26 ottobre 2010



Gli italiani non hanno tempo: il nostro paese è il primo mercato europeo nel consumo dei cosiddetti **ortaggi di IV gamma**, pronti per l'uso. Con un giro d'affari di 730 milioni di euro e una tendenza di crescita dell'8%,

però, il settore non è ancora normato. Nessuna disposizione fissa limiti certi alla contaminazione microbica delle foglie di insalata in busta. Contaminazione che invece c'è, sempre, in misura più o meno allarmante.

La salubrità delle insalate pronte è un tema di grande attualità all'estero. Poche settimane fa, il **Codex Alimentarius** (composto da Oms e Fao per regolare il mercato alimentare) nella sua trentatreesima sessione ha deciso di vietare l'uso di letame come concime e di acque contaminate come irrigazione per tutti i prodotti di quarta gamma. Da un paio d'anni, del resto, l'Agenzia per la sicurezza alimentare tedesca (BfR) continua a monitorare il settore. E a scoprire falle igieniche così gravi da raccomandare sempre ai consumatori un ulteriore lavaggio domestico delle insalate pronte. Una beffa indigeribile, visto il caro prezzo che si paga per portare in tavola un prodotto pronto da condire. E in Italia che succede?

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Certificazioni: dalla ISO 9001 alla 22000, passando da BRC e IFS

By scienziatodelcibo, il 20 ottobre 2010

All'inizio c'erano solo la **ISO 9001** e la **ISO 14000**, le certificazioni di sistema, che garantivano i processi e l'organizzazione. Nel settore agroalimentare, con i principi base della nuova normativa, l'attenzione è stata spostata di più sui prodotti. Sono poi arrivate le esigenze della Distribuzione e delle private labels; la GdO spinge le aziende fornitrici verso standard unici di sicurezza alimentari. I private labels (Marche Private) qualificandosi come aziende di marca e facendo arrivare i propri marchi sulla tavola dei consumatori, si devono tutelare. Audit presso fornitori e certificazioni sono il requisito minimo.

**Differenze tra BRC - IFS - ISO 22000**

La **ISO 22000** è una norma di sistema a differenza di BRC e IFS che sono di prodotto. La ISO



22000 tende quindi a dare alle aziende dei principi che sono di tipo gestionale ed organizzativo, dice **“come fare”**; **BRC** e **IFS** dicono **“cosa fare”**, sono nate in una logica di audit di parte seconda (cioè ispezioni su fornitori), sono molto più dettagliate e concentrate sugli aspetti applicativi del processo e della lavorazione.

[Leggi tutto l'articolo](#)

## Il pomodoro pugliese: un affare “campano”

By scienziatodelcibo, il 19 ottobre 2010



Questo blog, oltre ad essere un contenitore di informazioni e consulenza, si occupa spesso e volentieri di tutto ciò che gira intorno al mondo del

food, in particolar modo alle questioni locali. Riteniamo l'agricoltura e l'alimentare il settore strategico più importante per il Mezzogiorno e per la Puglia in particolare e ci sta a cuore entrare nel merito anche delle dinamiche economiche e politiche che regolano questi comparti, spesso in modo poco chiaro e tutt'altro che onesto. Uno degli affari più sporchi è senz'altro quello del pomodoro. Ecco l'Editoriale di Agostino Del Vecchio (<http://www.statoquotidiano.it/>) direttamente dalle campagne della capitanata.

La campagna dei pomodori 2010, uno dei settori trainanti dell'agroalimentare di Capitanata e di tutta l'economia pugliese, ricomincia anche quest'anno ma *intrisa di veleno*. Colpa dei drastici tagli ai guadagni degli agricoltori della provincia di Foggia decisi dalle industrie di trasformazione del pomodori, praticamente quasi tutte campane.

[Leggi tutto l'articolo](#)

---

[Post precedenti »](#)